

Calabacín dulce

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos

INGREDIENTES

0

1 kg Calabacines

250 ml Leche

150 gr Azúcar

1 cucharada/s Mantequilla

1 palo/s Canela en rama

Cáscara de limón

50 ml Nata

Canela molida - al gusto

ELABORACIÓN

Por Purificación Farraces Cartas

Cocer el calabacín en agua con un poco de sal durante 15 minutos. Dejarlo escurrir.

Mientras cocer la leche con el azúcar la mantequilla, la cáscara de limón y la canela. Una vez escurrido el calabacín añadirlo a la leche y dar un hervor de 5 minutos.

Después batirlo todo y añadir la nata. Enfriar en la nevera y tomar con canela al gusto.